

Центральноукраїнський національний технічний університет

Кафедра економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи



«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Проректор з науково-педагогічної роботи

Андрій КИРИЧЕНКО

серпень 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

спеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва спеціальності)

освітня програма Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
(шифр і назва напрямку підготовки)

факультет економічний
(назва факультету)

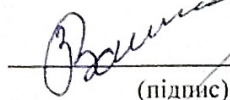
2025-2026 навчальний рік

Розробники: ЖУРИЛО Ірина Валентинівна, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи, кандидат економічних наук, доцент

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи

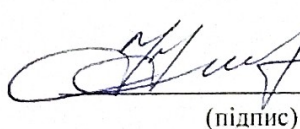
Протокол від « 24 » 08 2025 року № 1 .

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та готельно - ресторанної справи


(підпис)

Володимир ЗАЙЧЕНКО
(прізвище та ініціали)

Декан факультету економічний


(підпис)

Наталія ШАЛІМОВА
(прізвище та ініціали)

© Журило І.В., 2025 рік

© ЦНТУ, 2025 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: J Транспорт та послуги	Спеціальної (фахової) підготовки	
Загальна кількість годин – 120	Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» Освітня програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	Рік підготовки	
		1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 5,5	Освітній рівень: другий (магістерський)	Лекції	
		28 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	2 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		78 год.	114 год.
екзамен			

Мова навчання - українська

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань, практичних навичок і професійних компетентностей у сфері управління проєктами в готельно-ресторанному бізнесі, спрямованих на ефективну організацію, планування, реалізацію та контроль проєктів з урахуванням сучасних стандартів, принципів сталого розвитку, інновацій та специфіки індустрії HoReCa.

Завдання дисципліни полягає у:

1. Ознайомленні студентів з теоретико-методологічними основами управління проєктами та їх специфікою у сфері готельно-ресторанного бізнесу.
2. Вивчені основних підходів, методів та інструментів планування, моніторингу й оцінювання проєктів у HoReCa.
3. Розкритті особливостей управління ресурсами (фінансовими, матеріальними, кадровими) у процесі реалізації проєктів.
4. Формуванні навичок розробки бізнес-планів та інноваційних проєктів у сфері готельно-ресторанної справи.
5. Розвиненні здатності до прийняття управлінських рішень в умовах невизначеності та ризиків.
6. Ознайомленні з міжнародними стандартами управління проєктами та їх адаптацією у сфері гостинності.
7. Сприянні формуванню стратегічного мислення та проєктної культури майбутніх фахівців.
8. Розкритті відповідальності за якість реалізації проєктів, орієнтацію на потреби клієнтів та принципи сталого розвитку.

Передумови для вивчення дисципліни (структурно-логічна схема підготовки фахівця): засвоєння знань за програмою вступного фахового випробування по спеціальності.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

Інтегральну компетентність

ІК. Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.

Загальні компетентності

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

Спеціальні компетентності

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13*. Здатність ставити, формалізувати та вирішувати управлінські та організаційні завдання у сфері готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, системно аналізувати проблеми функціонування закладів гостинності, генерувати нові ідеї та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та сталий розвиток індустрії гостинності Центральноукраїнського регіону.

СК 14*. Здатність визначати та критично оцінювати ключові тренди розвитку готельно-ресторанної індустрії та кейтерингового сервісу, прогнозувати їх вплив на регіональний бізнес гостинності та застосовувати ці знання для формування нових моделей управління, сервісних та бізнес-процесів, спрямованих на економічне та соціальне відновлення Центральноукраїнського регіону.

Програмні результати навчання

ПРН 1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

ПРН 5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень

ПРН 8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

ПРН 13*. Досліджувати, аналізувати та синтезувати інформацію щодо організаційних, управлінських і сервісних процесів у закладах готельно-ресторанного бізнесу та кейтерингу, розробляти ефективні управлінські та інноваційні рішення, спрямовані на післявоєнне відновлення та стійкий розвиток регіональної індустрії гостинності

3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Управління проектами в готельно-ресторанній справі: поняття, сутність, методологія та обґрунтування доцільності реалізації проєктів

Визначення проекту як одноразової сукупності взаємопов'язаних дій, які здійснюються протягом певного часу, з певною метою, при певних ресурсних обмеженнях. Проект має тільки йому властиві риси, він проходить ряд етапів, стадій, фаз. Для того, щоб провести проект через всі стадії, етапи, фази ним необхідно управляти. Для методології управління проектами характерно зосередження прав і відповідальності за досягнення цілей на одній або невеликій групі людей. Передумови для вибору методології управління проектами.

Відмінності між управлінням проектами і виробничим управлінням. Взаємозв'язок управління проектами, управління інвестиціями та функціональним менеджментом.

Для обґрунтування доцільності проекту необхідно провести попередній аналіз здійснення проекту на основі експертних оцінок варіантів інвестиційних рішень. Першим кроком реалізації є визначення факторів, які можуть впливати на успішність виконання проекту, визначити їх ранги, бали. Інтегральна експертна оцінка визначить доцільність даного проекту.

Принципова модель управління проектами. Оточення проекту – зовнішнє і внутрішнє. Цілі проекту та результати, учасники проекту. Параметри проекту: види і обсяги робіт, вартість, затрати, часові параметри, ресурси, якість проектних рішень.

Тема 2. Функції, підсистеми і методи управління проектами в готельно-ресторанній справі

Функції управління проектами у HoReCa: Планування – визначення цілей, формування стратегії, розробка календарних і фінансових планів; Організація – побудова структури проекту, розподіл ролей та обов'язків між учасниками команди; Мотивація – стимулювання персоналу та партнерів до досягнення результатів; Координація – узгодження дій усіх учасників проекту, комунікація; Контроль – відстеження виконання завдань, дотримання бюджету, строків та якості; Регулювання – коригування планів, усунення відхилень і мінімізація ризиків.

Підсистеми управління проектами: Управління змістом проекту – чітке визначення цілей і завдань; Управління термінами – планування та контроль графіка робіт; Управління ресурсами – фінансові, людські, матеріальні ресурси; Управління якістю – дотримання стандартів послуг у готелях і ресторанах; Управління ризиками – аналіз і мінімізація можливих загроз (наприклад, сезонність попиту, зміна туристичних потоків); Управління комунікаціями – інформаційний обмін у команді проекту та з клієнтами; Управління інноваціями – впровадження цифрових технологій, нових сервісних концепцій. Методи управління проектами: Класичні методи: мережеве планування (PERT, CPM), календарне планування, бюджетування; Сучасні методології: Agile, Scrum, Lean, Kanban, PRINCE2 – адаптація до HoReCa (швидке реагування на зміни в попиті, робота з клієнтським досвідом); Інструменти цифрового управління: MS Project, Trello, Asana, Jira – для контролю завдань, ресурсів і термінів; Методи оцінки ефективності: SWOT-аналіз, ROI (окупність інвестицій), NPV (чиста приведена вартість), BSC (збалансована система показників).

Тема 3. Основні форми організаційної структури проектів в готельно ресторанній справі

Сутність і різновиди організаційних структур управління проектами, що застосовуються у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Аналізуються їхні переваги, недоліки та умови використання з урахуванням специфіки HoReCa.

Поняття організаційної структури проекту – визначення, значення для ефективної реалізації готельно-ресторанних проектів. Функціональна структура – управління здійснюється через традиційні підрозділи (маркетинг, фінанси, персонал, виробництво). Використовується у невеликих або стандартних проектах. Проектна структура – створюється спеціальна команда, яка працює виключно над конкретним проектом (наприклад, відкриття нового готелю чи ресторану). Матрична структура – поєднання функціональної та проектної; персонал підпорядковується як функціональним керівникам, так і менеджеру проекту. Найбільш поширена у великих мережах HoReCa. Командна (бригадна) структура – гнучка форма управління, орієнтована на невеликі інноваційні проекти (нове меню, сервісні концепції). Порівняльна характеристика структур – ефективність, гнучкість, рівень відповідальності, можливості комунікації. Приклади з практики HoReCa – вибір структури залежно від типу проекту: відкриття ресторану, запуск франшизи, організація гастрономічного фестивалю

Тема 4. Структуризація проекту. Методи розподілу робіт по етапах. Управління процесом планування

Процес структуризації проектів у готельно-ресторанній справі та організації ефективного планування. Сутність структуризації проекту – поділ складного проекту на логічні складові елементи, що спрощує управління та контроль. Методи структуризації: WBS (Work Breakdown Structure) – ієрархічне дерево робіт; OBS (Organizational Breakdown Structure) – розподіл завдань між підрозділами та виконавцями; CBS (Cost Breakdown Structure) – деталізація бюджету проекту; комбіновані методи структуризації.

Розподіл робіт по етапах життєвого циклу проекту – ініціація, планування, реалізація, моніторинг і завершення. Управління процесом планування – визначення цілей, формування календарного та фінансового плану, розрахунок потреби у ресурсах. Інструменти планування – сіткові графіки (PERT, CPM), діаграми Ганта, сучасне програмне забезпечення (MS Project, Trello, Asana). Специфіка у сфері HoReCa – планування відкриття готелю чи ресторану, сезонні проекти, організація заходів та інноваційних сервісів. Важливість контролю та коригування планів – мінімізація ризиків, забезпечення якості та своєчасності виконання.

Тема 5. Кошторисне планування та ресурсне планування. Управління вартістю проєкту в готельно-ресторанній справі

Розглядаються фінансові та ресурсні аспекти управління проєктами у сфері HoReCa, що забезпечують їх економічну ефективність і конкурентоспроможність. Кошторисне планування – визначення загальної вартості проєкту та формування бюджету; статті витрат (будівництво, обладнання, персонал, маркетинг, обслуговування). Роль кейтерингу в кошторисному плануванні.

Взаємозв'язок кошторисного та календарного планування – узгодження бюджету з графіком виконання робіт; розподіл витрат у часі. Ресурсне планування – оцінка потреб у фінансових, матеріальних, трудових та інформаційних ресурсах; методи оптимізації використання ресурсів. Ресурсне планування кейтерингових проєктів.

Управління вартістю проєкту – контроль виконання бюджету, аналіз відхилень, методи коригування витрат. Методи управління вартістю – аналіз «витрати–результати», метод освоєного обсягу (EVM), визначення точки беззбитковості, оцінка економічної ефективності (ROI, NPV, IRR). Особливості у готельно-ресторанній сфері – високі початкові інвестиції, вплив сезонності на витрати й доходи, планування витрат на сервіс і якість обслуговування. Практичне значення – забезпечення фінансової стійкості проєкту, оптимізація витрат, підвищення конкурентоспроможності та прибутковості підприємства HoReCa.

Визначення рівня інвестиційних, економічних умов Центральнотуркранського регіону. Оцінка туристичного потенціалу регіону, культурних та етнічних особливостей. Визначення необхідності розвитку освітніми закладами туристично-готельного профілю. Доступність транспортної, комунальної та цифрової інфраструктури визначає ефективність реалізації проєктів. Підвищення ефективності управління вартістю проєкту в готельно-ресторанній справі в період повоєнного відновлення економіки.

Тема 6. Управління ризиками в проєктах готельно-ресторанної справи

Розглядаються основні види ризиків, характерних для готельно-ресторанного бізнесу: фінансові, організаційні, кадрові, маркетингові, технологічні, екологічні та соціальні. Висвітлюються етапи процесу управління ризиками: Ідентифікація ризиків – виявлення можливих загроз і невизначеностей. Аналіз і оцінка ризиків – визначення ймовірності настання та потенційних наслідків. Розробка заходів реагування – уникнення, зниження, передача або прийняття ризиків. Моніторинг і контроль – постійне відстеження

ризиків у процесі реалізації проєкту. Аналіз та оцінка ризиків кейтерингових проєктів

Окрема увага приділяється сучасним методам та інструментам аналізу ризиків (SWOT, PEST, сценарний аналіз, метод Монте-Карло) та використанню програмного забезпечення для їх моніторингу. Специфіка управління ризиками у готельно-ресторанній справі полягає у високій залежності від зовнішніх чинників (сезонність, туристичні потоки, економічна ситуація, рівень сервісу), що вимагає гнучких підходів, стратегічного планування й готовності до швидкого реагування. Результатом ефективного управління ризиками є підвищення стійкості, прибутковості та конкурентоспроможності підприємств HoReCa. Управління проєктними ризиками в готельно-ресторанному бізнесі Центральноукраїнського регіону. Запобігання проєктних ризиків готельно-ресторанного бізнесу у період повоєнного відновлення

Тема 7. Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням в готельно-ресторанній справі

Розглядаються основні підходи та методи управління ресурсами і матеріально-технічним забезпеченням у проєктах готельно-ресторанної сфери. Поняття ресурсів у проєктах HoReCa – фінансові, трудові, матеріальні, інформаційні та інноваційні ресурси. Ресурсне забезпечення проєктів – планування потреб у ресурсах, їх оптимальний розподіл та ефективне використання. Матеріально-технічне забезпечення – вибір постачальників, логістика, контроль якості та своєчасності постачання обладнання, продуктів харчування, меблів, техніки. Особливості ресурсного забезпечення кейтерингових послуг. Методи управління ресурсами – ресурсне вирівнювання, оптимізація завантаження персоналу, планування запасів. Цифрові інструменти управління ресурсами – автоматизовані системи обліку та планування (ERP, CRM, PMS у готелях і ресторанах). Специфіка у сфері HoReCa – висока динамічність попиту, залежність від сезонності та рівня сервісу, необхідність забезпечення безперебійної роботи підприємств. Роль управління ресурсами у проєктному менеджменті – зниження витрат, підвищення якості послуг, забезпечення стабільності та конкурентоспроможності бізнесу.

Екологічний та сталий розвиток Центральноукраїнського регіону. Зростання значення «зелених» стандартів управління проєктами, зокрема енергоефективності готелів, мінімізації відходів у ресторанах, використання місцевої екологічно чистої продукції. Розробка заходів підвищення ефективності «зеленого» туризму Центральноукраїнського регіону.

Тема 8. Формування і розвиток проєктної команди в готельно-ресторанній справі

Тема розкриває процес створення, організації та розвитку проєктних команд у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Основна увага приділяється етапам формування команди: визначення потреб у персоналі, відбір учасників, розподіл ролей і обов'язків, встановлення системи комунікацій та мотивації.

Розглядаються моделі розвитку команд (зокрема, модель Б. Такмена: формування – конфлікт – нормування – ефективна робота), а також методи підвищення їх згуртованості, лідерства і командної взаємодії.

Важливим є аналіз специфіки роботи проєктних команд у HoReCa, де ключовими факторами успіху виступають клієнтоорієнтованість, швидка адаптація до змін, високий рівень сервісу та міжособистісна комунікація. Особлива увага приділяється розвитку професійних і соціальних компетентностей членів команди, управлінню конфліктами, використанню сучасних інструментів командної роботи (Agile, Scrum, цифрові платформи для комунікації). Формування ефективної проєктної команди є запорукою успішної реалізації інноваційних проєктів у готельно-ресторанній справі, забезпечує високу якість послуг, конкурентоспроможність і сталий розвиток підприємств галузі.

Сприяння місцевими органами влади розвитку в Центральнотуркменському регіоні закладів готельно-ресторанного та туристичного профілю з метою залучення кваліфікованих кадрів, розвитку місцевих туристичних центрів, екскурсійного супроводу.

Тема 9. Управління змінами в проєкті (Change Management) в готельно-ресторанній справі

Визначення сутності та процесу управління змінами (Change Management) у проєктах готельно-ресторанної сфери. Розглядається необхідність змін як наслідок динамічного розвитку ринку, зростання вимог клієнтів, впровадження цифрових технологій, інноваційних сервісів та факторів зовнішнього середовища (економічних, соціальних, екологічних).

Управління змінами включає: виявлення потреби у змінах – аналіз внутрішніх і зовнішніх чинників. Планування змін – визначення цілей, масштабів і ресурсів для їх реалізації. Реалізацію змін – впровадження нових технологій, процедур чи сервісів у роботу підприємства. Комунікацію та мотивацію персоналу – подолання опору змінам, формування підтримки серед працівників. Моніторинг та оцінку ефективності змін – аналіз результатів,

корекція процесу. Специфіка управління змінами у HoReCa полягає у високій чутливості до клієнтських очікувань, потребі швидкої адаптації до трендів та створенні інноваційного сервісу без втрати якості обслуговування.

Ефективний Change Management дозволяє підприємствам готельно-ресторанної сфери залишатися конкурентоспроможними, підвищувати ефективність роботи та забезпечувати сталий розвиток у мінливому бізнес-середовищі.

Тема 10. Програмне забезпечення процесу управління проектом в готельно-ресторанній справі

Сутність та значення програмного забезпечення в управлінні проектами HoReCa. Роль цифрових технологій у підвищенні ефективності управління, координації та контролю проєктів.

Класифікація програмних рішень для управління проектами. Спеціалізовані системи (MS Project, Primavera), універсальні платформи (Trello, Asana, Jira, Monday.com), галузеві рішення для HoReCa.

Функціональні можливості програмного забезпечення. Планування завдань і ресурсів, бюджетування, контроль термінів, комунікація в команді, управління ризиками.

Практичне застосування в готельно-ресторанній справі. Використання програм для відкриття нових закладів, оптимізації бізнес-процесів, впровадження сервісних інновацій та маркетингових кампаній.

Переваги та виклики впровадження. Прозорість управління, підвищення продуктивності, зниження ризиків, але й потреба у навчанні персоналу та адаптації систем під специфіку HoReCa.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Управління проектами в готельно-ресторанній справі: поняття, сутність, методологія та обґрунтування доцільності реалізації проєктів	14	4	2			8	12	1	1			10

Тема 2. Функції, підсистеми і методи управління проектами в готельно-ресторанній справі	14	4	2			8	12	1	1			10
Тема 3. Основні форми організаційної структури проектів в готельно ресторанній справі	14	4	2			8	11	1				10
Тема 4. Структуризація проекту. Методи розподілу робіт по етапах. Управління процесом планування	11	2	1			8	11	1				10
Тема 5. Кошторисне планування та ресурсне планування. Управління вартістю проекту в готельно-ресторанній справі	11	2	1			8	10					10
Тема 6. Управління ризиками в проектах готельно-ресторанної справи	14	4	2			8	10					10
Тема 7. Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням в готельно-ресторанній справі	11	2	1			8	12					12
Тема 8. Формування і розвиток проектної команди в готельно-ресторанній справі	11	2	1			8	14					14
Тема 9. Управління змінами в проєкті (Change Management) в готельно-ресторанній справі	10	2	1			7	14					14
Тема 10. Програмне забезпечення процесу управління проектом в готельно-ресторанній справі	10	2	1			7	14					14
Усього годин	120	28	14			78	120	4	2			114

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Управління проектами в готельно-ресторанній справі: поняття, сутність, методологія та обґрунтування доцільності реалізації проектів	2	1
2	Тема 2. Функції, підсистеми і методи управління проектами в готельно-ресторанній справі	2	1
3	Тема 3. Основні форми організаційної структури проектів в готельно ресторанній справі	2	
4	Тема 4. Структуризація проекту. Методи розподілу робіт по етапах. Управління процесом планування	1	
5	Тема 5. Кошторисне планування та ресурсне планування. Управління вартістю проекту в готельно-ресторанній справі	1	
6	Тема 6. Управління ризиками в проектах готельно-ресторанної справи	2	
7	Тема 7. Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням в готельно-ресторанній справі	1	
8	Тема 8. Формування і розвиток проектної команди в готельно-ресторанній справі	1	
9	Тема 9. Управління змінами в проекті (Change Management) в готельно-ресторанній справі	1	
10	Тема 10. Програмне забезпечення процесу управління проектом в готельно-ресторанній справі	1	
	Разом	14	2

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Управління проектами в готельно-ресторанній справі: поняття, сутність, методологія та обґрунтування доцільності реалізації проектів	8	10
2	Тема 2. Функції, підсистеми і методи управління проектами в готельно-ресторанній справі	8	10
3	Тема 3. Основні форми організаційної структури проектів в готельно ресторанній справі	8	10
4	Тема 4. Структуризація проекту. Методи розподілу робіт по етапах. Управління процесом планування	8	10
5	Тема 5. Кошторисне планування та ресурсне планування. Управління вартістю проекту в готельно-ресторанній справі	8	10
6	Тема 6. Управління ризиками в проектах готельно-ресторанної справи	8	10

	справи		
7	Тема 7. Управління ресурсами та матеріально-технічним забезпеченням в готельно-ресторанній справі	8	12
8	Тема 8. Формування і розвиток проєктної команди в готельно-ресторанній справі	8	14
9	Тема 9. Управління змінами в проєкті (Change Management) в готельно-ресторанній справі	7	14
	Тема 10. Програмне забезпечення процесу управління проєктом в готельно-ресторанній справі	7	14
	Разом	78	114

7. Індивідуальні завдання

При вивченні дисципліни «Управління проєктами в готельно – ресторанному бізнесі» здобувачам пропонується виконувати наступні індивідуальні завдання:

- розв’язування кейсів, ситуаційних завдань з теми;
- проведення аналітичного (критичного) огляду літературних джерел та наукових статей за тематикою дисципліни;
- виконання творчих завдань (складення кросворду, ребусу, фінансової гри за тематикою дисципліни).

Теми індивідуальних завдань

1. Понятійний апарат управління проєктами в HoReCa: аналіз категорій «проєкт», «управління проєктом», «проєктний підхід».
2. Особливості життєвого циклу проєктів у готельно-ресторанному бізнесі.
3. Методологічні підходи до управління проєктами: класичні та гнучкі моделі (Agile, Scrum, Kanban) у HoReCa-сфері.
4. Аналіз ризиків та невизначеності при реалізації готельно-ресторанних проєктів.
5. Стейкхолдери готельно-ресторанних проєктів: ідентифікація та управління інтересами.
6. Соціально-економічна доцільність реалізації проєктів у сфері гостинності.
7. Методи контролю та оцінки результативності реалізації готельно-ресторанних проєктів.
8. Методи планування та прогнозування в управлінні готельно-ресторанними проєктами.
9. Функція мотивації персоналу в системі проєктного управління HoReCa.
10. Управління ризиками як функція проєктного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі.

11. Методи фінансового аналізу та контролю в готельно-ресторанних проєктах.
12. Соціально-економічна підсистема управління проєктами у сфері гостинності.
13. Функції стратегічного управління проєктами в готельно-ресторанній справі.
14. Методи оптимізації ресурсів у проєктах HoReCa.
15. Кадрова підсистема управління проєктами: формування та розвиток команди.
16. Функції управління часом у проєктах готельно-ресторанного бізнесу.
17. Функціональна структура управління проєктами у сфері HoReCa.
18. Лінійно-функціональна структура управління проєктами: приклади застосування у готельно-ресторанному бізнесі.
19. Матрична організаційна структура в управлінні готельно-ресторанними проєктами.
20. Проєктна (дивізіональна) структура управління у HoReCa-сфері.
21. Гнучкі організаційні структури (Agile-підходи) в управлінні готельно-ресторанними проєктами.
22. Порівняння традиційних та сучасних організаційних структур управління проєктами у сфері гостинності.
23. Вибір оптимальної організаційної структури для ресторанного проєкту.
24. Організаційні структури управління при відкритті готельного комплексу.
25. Вплив організаційної структури на ефективність управління проєктами в HoReCa.
26. Структуризація проєкту в готельно-ресторанній справі: сутність та значення.
27. Метод Work Breakdown Structure (WBS) у плануванні проєктів HoReCa.
28. Розподіл робіт у готельно-ресторанному проєкті за етапами життєвого циклу.
29. Методи декомпозиції робіт у проєктах сфери гостинності.
30. Розробка етапного плану реалізації ресторанного проєкту.
31. Планування відкриття готельного комплексу: методи та інструменти.
32. Методи складання кошторису проєкту у готельно-ресторанній сфері.
33. Формування бюджету проєкту відкриття ресторану/готелю.
34. Ресурсне планування в готельно-ресторанних проєктах: трудові, матеріальні та фінансові ресурси.
35. Методи оптимізації використання ресурсів у проєктах HoReCa.
36. Управління вартістю проєкту: підходи та методики у сфері гостинності.
37. Аналіз витрат та доходів у готельно-ресторанному проєкті (case study).
38. Кошторисне планування інвестиційного проєкту у сфері HoReCa.

39. Використання методу «Освоєного обсягу» (EVM) у контролі вартості проєктів HoReCa.
40. Фактори, що впливають на формування кошторису готельно-ресторанного проєкту.
41. Ресурсне планування при відкритті ресторанного закладу (практичний приклад).
42. Управління вартістю у проєктах модернізації готельно-ресторанного бізнесу.
43. Цифрові інструменти для кошторисного та ресурсного планування (MS Project, Primavera, ERP-системи).
44. Професійні та особистісні компетенції менеджера проєкту у готельно-ресторанній справі.
45. Психологічні аспекти формування ефективної проєктної команди у сфері гостинності.
46. Методи відбору персоналу для проєктної команди готельно-ресторанного бізнесу.
47. Стадії розвитку команди (за моделлю Б. Такмена) та їх прояв у HoReCa-проєктах.
48. Командні ролі за Белбіном та їх використання в готельно-ресторанних проєктах.
49. Методи мотивації та стимулювання членів проєктної команди у сфері гостинності.
50. Формування кросфункціональних команд у HoReCa-проєктах.
51. Розвиток лідерства у проєктних командах готельно-ресторанного бізнесу.
52. Управління конфліктами в проєктних командах HoReCa.
53. Командоутворюючі тренінги як інструмент розвитку проєктних команд у готельно-ресторанній сфері.
54. Особливості міжкультурного управління командами у міжнародних готельно-ресторанних проєктах.
55. Цифрові інструменти комунікації та співпраці в роботі проєктних команд HoReCa.
56. Розвиток гнучких навичок (soft skills) у членів проєктної команди готельно-ресторанного бізнесу.
57. Методи оцінки ефективності роботи проєктної команди у сфері гостинності.
58. Вплив організаційної культури на формування та розвиток проєктних команд HoReCa.
59. Інноваційні підходи до командоутворення у готельно-ресторанних проєктах.

60. Практичний кейс: формування проєктної команди для відкриття нового ресторану/готелю.

61. Визначення складу та обсягу кейтерингових послуг. (банкет, фуршет, виїзне обслуговування, корпоративне харчування).

62. Формування кошторису з урахуванням специфіки події (кількість гостей, рівень сервісу, локація, час проведення).

63. Оцінка рентабельності кейтерингових заходів і їх внеску в загальний дохід підприємства

64. Аналіз та оцінка ризиків кейтерингових проєктів

65. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингових проєктів

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни «Управління проєктами в готельно – ресторанному бізнесі» застосовуються наступні методи:

- словесні (лекції, бесіди);
- наочні, під час лекцій (інформаційних, аналітичних, проблемних) та практичних занять, в тому числі з використанням мультимедійного забезпечення;
- практичні, під час виконання практичних робіт, задач, вправ;
- інтерактивні методи навчання під час проведення опитування, аналізу практичних ситуацій, дискусії, мозкового штурму, ділових ігор, розгляду кейс-стаді;
- інноваційні, зокрема проєктно-дослідницький метод; інтегровані методи. Застосовуються наступні інформаційно-комунікаційні технології та діджитал-інструменти: цифрові інструменти Google, програмні продукти від Microsoft, програмне забезпечення Mentimeter, Kahoot, Trello, Canva;
- методи дистанційного навчання за допомогою платформ: Moodle та Zoom.
-

9. Критерії та засоби оцінювання

Види контролю: поточний, підсумковий.

Оцінку підсумкового семестрового контролю у формі екзамену становить сума балів за результатами поточного контролю, рубіжних контролів та балів, набраних здобувачем вищої освіти при складанні семестрового екзамену.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виносяться на іспит. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на екзамені, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному технічному університеті.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю студентів, усне опитування, тестовий контроль.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

10.Рекомендовані джерела інформації\

Основні:

1. Алексєєнко І. І. Інвестування: навч. посіб.; Харківський національний економічний університет ім. С. Кузнеця. Електрон. текстові дан. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2018. 205 с.

2. Арпуль, О. В., Абрамова, А. Г., Мирошник, Ю. А., Собін, О. В. Готельна справа: Навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2021. 300 с.

3. Блага Н.В. Управління проєктами: навч. посібник. Львів: Львівський державний університет внутрішніх справ. 2021. 152 с. URL:

<https://dspace.lvduvs.edu.ua/bitstream/1234567890/3870/1/%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B0%20%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%94%D0%BA%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B8.pdf>

4. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с.

5. Микитюк П. П., Брич В. Я., Микитюк Ю. І., Труш І. М. Управління проектами: підручник. [для студ. вищ. навч. закл.]. Тернопіль, 2021. 416 с. URL: <https://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/45133/3/%D0%92%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%BA%D0%B0.pdf>

6. Сазонець І. Л., Сазонець О. М. Управління проектами та ризиками в туризмі: навч. посіб. Київ: Вид. «Центр учбової літератури», 2023. 220 с

7. Угоднікова О.І. Управління проектами в туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 141 с.

8. Шинкарук Л.В., Деліні М.М., Суханова А.В., Алексєєва К. А. Управління бізнес-проектами: навчальний посібник для студентів. Київ : НУБіП, 2021. 325 с.

Додаткові:

1. Аналіз інвестиційних проектів: практикум для ст-ів ВНЗ. За заг. ред. А. В. Череп, В. З. Бугай, Є. Л. Білий, А. В. Бугай. Київ: Кондор, 2017. 260 с.

2. Бізнес-план у підприємницькій діяльності: навч. посіб./ О. Л. Зарицька, А. В. Симак, В. В. Войцеховська [та ін.]. Львів: Новий Світ – 2000, 2023. 280 с.

3. Владимир О. Об'єктивна необхідність фінансування інновацій у готельно-ресторанному бізнесі. Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції. Харків: ХНАДУ, 2016. Том 1. С. 179-180. URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/> (дата звернення 05.06.2025)

4. Владимир О., Малюта Л., Рудан В. Інтеграція дизайну в готельно-ресторанний бізнес: ефекти для туризму та розвитку місцевих громад. Економічний аналіз. 2022. Том 32. No 3. С. 307-313.

5. Гаврилова Н.В. Сучасні тенденції інвестиційної активності підприємств. Науковий журнал «Вісник Східноєвропейського університету економіки і менеджменту», м. Черкаси. 2024. <https://visnyksura.com.ua/storage/media/v8N1N5Cpn10VJ4yugAmHHjn31sw7N7Nz0FINlOD8.pdf>

6. Гаврилова, Н., Журило, І., & Переверзєв, Є. (2025). АНАЛІЗ ПРОЄКТІВ HoReCa В КОНТЕКСТІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО

РОЗВИТКУ. Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут" (економічні науки), (3), 35–41. вилучено із <http://es.khpi.edu.ua/article/view/338608>

7. Давидова О.Ю., Сисоєва С.І. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія: «Економічні науки». 2022. № 12(68).

8. Декалюк О. В. Методичні підходи до стратегічного управління готельно ресторанним бізнесом. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2019. № 2(2). С. 261-264.

9. Завідна Л.Д. Формування стратегії розвитку підприємства готельного господарства. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор». Вип. 1 (57). 2020. С. 120-125.

10. Іванова Л.О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посібник. Львів: Магнолія 2025. 214 с.

11. Коваленко Н.О., Журило І.В., Гаврилова Н.В. Проектний аналіз як інструмент реалізації стратегії сталого розвитку України у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Наука і техніка сьогодні. №8(49), 2025 р.

12. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. Львів: "Магнолія 2006", 2025. 328 с.

13. Маркетингові дослідження та аналітика ринку HoReCa в Україні. Ресторанний консалтинг on-line. <https://restaurant-consulting.com.ua/uk/marketingovi-doslidzhennja-ta-analitika-rinku-horeca-v-ukraini> (data zvernennya30.05.2025)

14. Якушев О. Інноваційні технології в управлінні бізнес-процесами підприємств сфери готельно-ресторанних та туристичних послуг. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Т.3. № 2. С. 195–208.

Законодавчі та нормативні документи:

1. ДСТУ 4268:2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».

2. ДСТУ 4269:2003. «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

3. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»

4. ДСТУ 4527:2006. «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення»

5. Про схвалення Концепції розвитку цифрової економіки та суспільства України та затвердження плану заходів щодо її реалізації: Розпорядження КМУ від 17 січня 2018 р. № 67-р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/67-2018-%D1%80#Text>

6. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 № 803. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/803-2009-%D0%BF>

7. Про затвердження Порядку доведення до споживачів інформації про вид об'єкта туристичної інфра-структури та його категорію : Постанова Кабінету Міністрів України від 03.07.2013 № 470. URL: <https://bit.ly/3tsSGP7>

8. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : Постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 № 297. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/297-2006-%D0%BF>

9. Про інвестиційну діяльність: Закон України від 18.09.1991 р. № 1560 – XII (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1560-12#Text>

10. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 16 квітня 1991 р. № 959-XII, в якому визначено іноземне інвестування як різновид зовнішньоекономічної діяльності та наголошується на досягненні соціального ефекту завдяки іноземним інвестиціям. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/959-12#Text>

11. Про стимулювання інвестиційної діяльності у пріоритетних галузях економіки з метою створення нових робочих місць: Закон України 6 вересня 2012 р. № 5205-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5205-17#Text>

Інформаційні ресурси (офіційні сайти)

1. Національна бібліотека імені В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>

2. Державна служба статистики. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Кабінет міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua>

4. Міністерство фінансів України. URL: <https://www.minfin.gov.ua>

5. Державна служба фінансового моніторингу України. URL: <https://fiu.gov.ua>

6. Верховна рада України. URL: <https://www.rada.gov.ua>